

# SF6400S1PZB



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	Yes
EAN code	8017709346454



## Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Selection squared
Série	Plano	Handle Colour	Black
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Type of steel	Brushed	Control knobs	Cucina restyling
Glass Type	Clear	Controls colour	Black
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

## Controls

			
Nome	DigiScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	No. of controls	2

## Programs / Functions

No. of cooking functions	9
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom	 Pizza

## Other functions

 Direct Steam	 Proving
---	---

## Cleaning functions

 Vapor Clean
--

## Options



<b>Time-setting options</b>	Automatic end cooking	<b>Cozinha inteligente</b>	No
Minute minder	Yes	<b>Showroom demo option</b>	No
Timer	1	<b>Demo-tutorial mode</b>	No
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	No	<b>Touch guide</b>	No
<b>Other options</b>	No	<b>Chronology</b>	No
<b>Cooking with probe thermometer</b>	No	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	No	<b>GO Instantâneo</b>	No

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	50 °C	<b>Heating suspended when door is opened</b>	No
<b>Maximum temperature</b>	250 °C	<b>Door</b>	Fresh Touch
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Removable door</b>	Yes
<b>N. of fans</b>	1	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	1	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Soft Close hinges</b>	No
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Light when door is opened</b>	No	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Lower heating element power</b>	1100 W	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo
<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Grill element - power</b>	1700 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	331x460x412 mm
<b>Large grill - Power</b>	2700 W		

Circular heating element 2000 W  
- Power

Temperature control  
Cavity material

Electro-mechanical  
Ever clean Enamel

## Performance / Energy Label



Energy efficiency class A  
Net volume of the cavity 65 l  
Energy consumption per cycle in conventional mode 1.09 kWh  
Consumo de energia em modo convencional 3.92 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 2.81 MJ  
Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.78 kWh  
Number of cavities 1  
Energy efficiency index 95,1 %

## Accessories Included

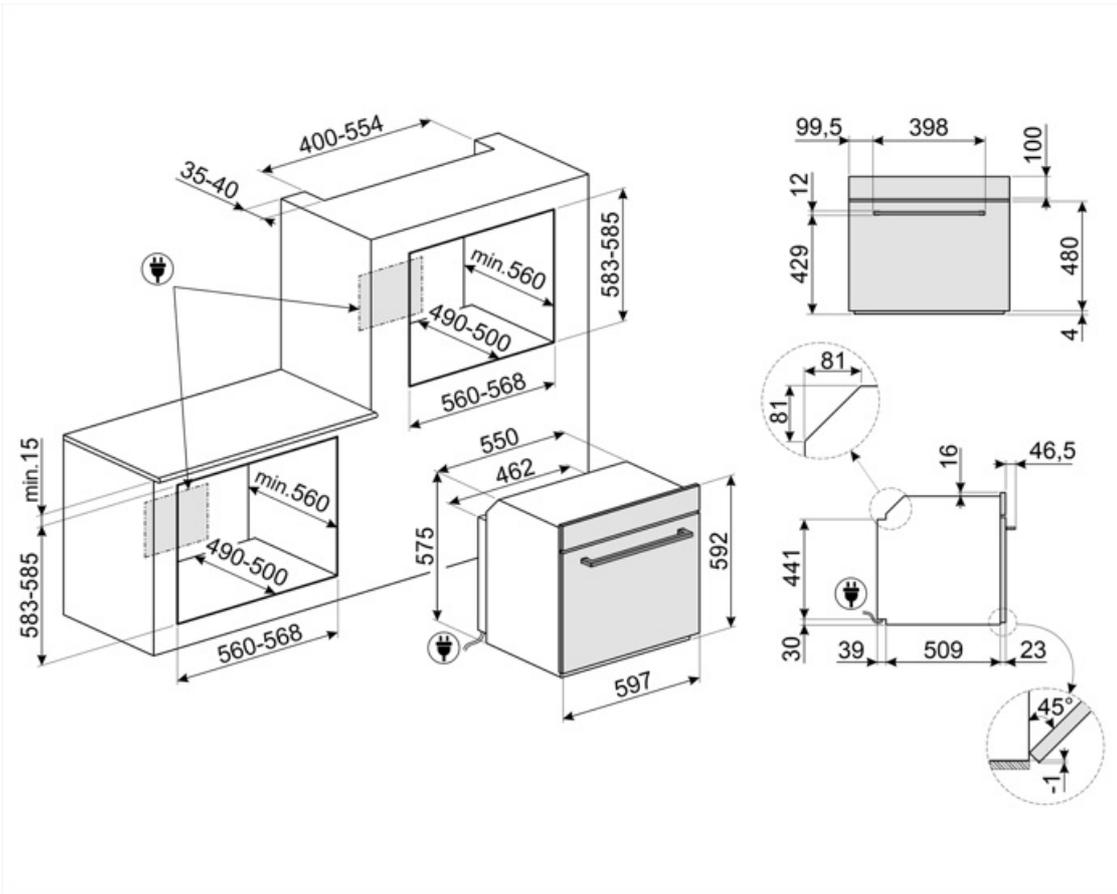
Rack with back stop 1  
Enamelled deep tray (40mm) 1

Pizza Accessories  
Refractory stone (round without handles) + cover

## Electrical Connection

Plug No  
Voltage 220-240 V  
Current 13 A

Nominal power 3000 W  
Frequency (Hz) 50/60 Hz  
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



## Compatible Accessories



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



## Symbols glossary

 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>	 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>
 <p>Um forno A VAPOR DIRETO tem 1 função de cozedura a vapor à qual o utilizador PODE adicionar vapor MANUALMENTE. A função é ativada quando o utilizador liga a função</p>	 <p>...</p>
 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>	 <p>Elétrico</p>
 <p>Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.</p>	 <p>Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.</p>
 <p>Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.</p>	 <p>Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.</p>
 <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>	 <p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p>
 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>	 <p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p>



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Função pizza: Alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" que fornece contato direto da pedra refratária para cozinhar pizza com baixo elemento de aquecimento. Isso permite cozinhar pizza em apenas 3 - 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para cozinhar tortas, peixe assado e legumes.



Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.